SUPERIOR

Fleischwolf

BEDIENUNGSANLEITUNG
DEUTSCH

Modell	**NT-0289**
Netzspannung	220-240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	300 Watt
Elektr. Schutzklasse	II
Netto Gewicht	2,66 kg
Metallschnecke, Einfüllschale aus Kunststoff, Einfüllrohr aus Edelstahl, Kebbe und Wurstfülleraufsatz	

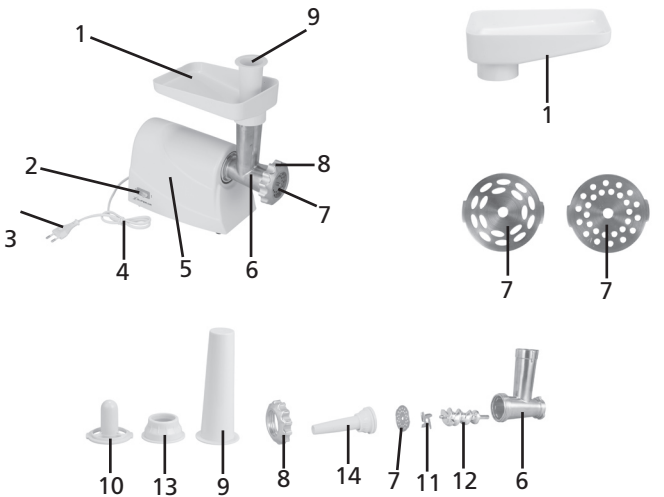
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme der Geräte diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch der Geräte alle Hinweise.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf.
Bei Weitergabe der Geräte an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Schließen Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten. Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt wird (z.B. in Türen).
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Wenn Sie einen Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder von offenem Feuer.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs oder während es am Netz angeschlossen ist, nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauereinsatz. Überhitzungsgefahr! Schalten Sie das Gerät immer wieder aus und lassen Sie es abkühlen.
- Seien Sie beim Umgang mit dem Messerkopf stets aufmerksam und vorsichtig! Verletzungsgefahr!
- ACHTUNG: Greifen Sie während des Betriebs niemals in das Gerät bzw. die Einfüllöffnung. Verletzungsgefahr!
- Keine Gegenstände oder Körperteile in die Öffnungen einführen! Verletzungsgefahr!
- Benutzen Sie stets den zum Gerät gehörenden Stopfer und niemals die Hände oder andere Gegenstände! Verletzungsgefahr!
- Der Fleischwolf darf nicht zum Zerkleinern von anderen Gegenständen als Lebensmitteln benutzt werden.
- Hacken Sie außerdem keine Nüsse oder Eiswürfel mit diesem Gerät.
- Entfernen Sie vor dem Zerkleinern sämtliche Knochen, Knorpel und Schwarte / Rinde vom Fleisch.
- Geben Sie nur in Stücke geschnittenes Fleisch in den Fleischwolf.
- Benutzen Sie zum Tragen des Gerätes niemals das Netzkabel.

- Betreiben Sie das Gerät nicht auf unebenen Flächen und vermeiden Sie während des Gebrauchs ein Kippen des Gerätes.
- Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie die Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen bestimmt, deren eingeschränkte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am Gebrauch des Gerätes hindert.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern. Erstickungsgefahr!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Prüfen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehen Verwendungszweck.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

GERÄTEÜBERSICHT



1. Vorratsschale
2. Ein- und Ausschalter mit Betriebsleuchte
3. Netzstecker
4. Netzkabel
5. Motoreinheit
6. Füllschacht
7. 2 Lochscheiben: grob und fein
8. Ringmutter
9. Stopfer
10. Kebbeformer
11. Messerkopf
12. Förderschnecke
13. Kebbekonus
14. Würstchentülle

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie alle Geräteteile aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Einlagen.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile mit klarem Wasser und einem Spülzusatz gründlich ab um eventuell vorhandene Produktionsrückstände (Staub, Öle etc.) zu entfernen. Trocknen Sie die Teile mit einem Tuch.
- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- Stellen Sie die Motoreinheit auf eine stabile, ebene Fläche.

ZUSAMMENBAU DES GERÄTES

Fleischwolf

1. Nehmen Sie den Füllschacht zur Hand, sodass die Öffnung mit dem Schraubgewinde nach oben zeigt.
2. Setzen Sie die Förderschnecke mit dem Antriebsstutzen voran in den Füllschacht.
3. Legen Sie das Messer so auf die Förderschnecke auf, das die ebene Seite des Messers auf der Förderschnecke liegt. Achten Sie darauf, dass die Sechskantaussparung des Messers passgenau um die Sechskanthalterung der Förderschnecke greift. Das Messer darf sich nicht drehen oder verkanten! **ACHTUNG:** Das Messer ist scharf! Achten beim Zusammensetzen darauf, dass Sie nicht in die Klingen greifen! Verletzungsgefahr!
4. Wählen Sie nun eine der Lochscheiben aus und legen Sie diese dann auf das Messer auf. Achten darauf, die Flügel der Scheibe in die Aussparungen des Füllschachts greifen. Die Scheibe darf nicht wackeln, verkanten oder sich drehen!
5. Abschließend setzten Sie die Ringmutter über die zusammengesetzten Teile und drehen diese nach rechts fest.
6. Verbinden Sie nun den zusammengesetzten Füllschacht mit der Motoreinheit. Hierzu setzen Sie den Füllschacht mit dem Antriebsstutzen in die dafür vorgesehene

Öffnung der Motoreinheit. Die Flügel des Füllschachts müssen in die Aussparungen der Öffnungen greifen. Der Füllschacht zeigt dann schräg nach links oben.

7. Drücken Sie den Füllschacht jetzt fest in die Öffnung der Motoreinheit und drehen ihn mit etwas Kraft nach rechts, sodass die Flügel des Füllschachts in der Halterung verschwinden und nicht mehr zu sehen sind. HINWEIS: Ziehen Sie den Füllschacht am oberen Fallrohr fest und nicht an der Ringmutter! Diese löst sich durch die Drehbewegung!
8. Stellen Sie eine Schüssel zum Auffangen des Hackfleischs unter.
9. Geben Sie nun das in Stücke geschnittene Fleisch auf die Vorratsschale, schalten Sie das Gerät durch Kippen des Ein- / Ausschalters ein und schieben Sie die Fleischstücke vorsichtig in den Füllschacht.

10. Verwenden Sie zum Stopfen nur den beigefügten Stopfer. Drücken Sie beim Stopfen stets vorsichtig und nicht zu kraftvoll!
    ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb um eine Überhitzung zu vermeiden! Schalten Sie das Gerät zwischendurch immer wieder ab und lassen es abkühlen bevor Sie fortfahren!

Würstchenfüller

TIPP: Wurstdarm erhalten Sie beim Metzger. Sie können in der Regel zwischen Schweinedarm, Lammoder Schafsdarm wählen. Lassen Sie sich von Ihrem Metzger beraten.
Sie können Würstchen auch ohne Wurstdarm herstellen. Hierzu wenden Sie die rohen Würstchen in Mehl oder Paniermehl und braten Sie dann.

- Gehen Sie zunächst vor wie unter Punkt 1 – 4 unter "Fleischwolf" beschrieben.
- Setzen Sie nun auf die gewählte Lochscheibe die Würstchentülle auf.
- Fixieren Sie diese dann mit der Ringmutter und setzen den Würstchenfüller dann in die Motoreinheit ein (s. Punkte 5 und 6 unter "Fleischwolf")
- Gehen Sie weiter vor wie unter Punkt 9 und 10 im Kapitel "Fleischwolf" beschrieben.

TIPP: Wenn Sie Darm verwenden gehen Sie bei Aufziehen des Darms auf die Tülle wie folgt vor:

- Legen Sie den Darm vor dem Füllen mindestens 30 Minuten in kaltes Wasser.
- Zum Öffnen des Darms lassen Sie einen kalten Wasserstrahl in den Darm laufen, bis dieser offen ist.
- Ziehen Sie nun den geöffneten Darm vorsichtig über die Würstchentülle und lassen Sie die Rohmasse in den Darm laufen.
- Ist das Würstchen lang genug schalten Sie die Maschine aus und verdrillen den Darm mehrmals. Ist das Würstchen gut geschlossen, starten Sie die Maschine wieder und fertigen das nächste Würstchen.

KEBBEFORMER

Kebbe ist ein Gericht aus dem Mittleren Osten und besteht aus frittierten Lammfleisch-Bulgur-Taschen mit einer Hackfleischfüllung.
Der Kebbeformer wird für die Herstellung der Teigtaschen benötigt.

- Gehen Sie zunächst vor wie unter Punkt 1 – 3 unter "Fleischwolf" beschrieben.
- Setzen Sie nun auf den Kebbeformer auf.
- Über den Kebbeformer schieben Sie den Kebbekonus, so dass die größerer Öffnung des Konus auf dem Kebbeformer liegt.
- Fixieren Sie die Teile dann mit der Ringmutter und setzen Sie alles in die Motoreinheit ein (s. Punkte 5 und 6 unter "Fleischwolf")
- Geben Sie nun die Rohmasse in den Füllschacht und starten Sie die Maschine.

KEBBEZUBEREITUNG:

Teigtaschen:
500g in Streifen geschnittenes Lammfleisch
500g gewaschenen und abgetropften Bulgurweizen
1 kleine Zwiebel

Hackfleischfüllung:
400g in Streifen geschnittenes Lammfleisch
1 EL Öl
1 EL Mehl
nach Geschmack salzen, pfeffern und Paprikapulver / Chillipulver dazugeben

Zubereitung Teigtaschen:
Die Lammfleischstreifen für die Teigtaschen in den Fleischwolf geben und mit der feinen Lochscheibe zerkleinern.
Danach ebenfalls mit der feinen Lochscheibe den Bulgurweizen in den Fleischwolf geben.
Die gehackten Zutaten vermischen und mit der in Stücke gehackten Zwiebel vermengen.
Alles nochmals durch den Fleischwolf geben.
Den Kebbeformer aufsetzen und nun die Mischung wiederum durch den Fleischwolf mit dem Kebbeaufsatz geben.
Den nun entstehenden hohlen Strang auf ca. 8cm lange Stücke zuschneiden.

Zubereitung Hackfleischfüllung:
Das Lammfleisch durch den Fleischwolf mit der feinen Lochscheibe geben.
Die Zwiebel fein hacken und goldbraun braten.
Die Zwiebel und die Gewürze zu dem gehackten Lammfleisch geben und alles in einer Pfanne vermischen und anbraten. Überschüssiges Fett abgießen und die Füllung abkühlen lassen.

Teigtaschen füllen:
Die Teigtaschen an einer Seite durch zusammendrücken schließen und den Hohlraum nachformen (hierzu ggf. die Hände mit kaltem Wasser befeuchten).
Etwas Hackfleischfüllung in die Teigtasche geben und die Teigtasche komplett verschließen. In heißem Öl (ca. 180°C) etwa 6 Minuten frittieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

Achtung:
Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Reinigen des Messers nicht verletzen!

- Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Reinigen Sie diese mittels eines trockenen Tuches.
- Bei starker Verschmutzung kann die Außenseite des Gerätes vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und nachfolgend sorgfältig abgetrocknet werden.
- Die Zubehörteile können mit einem Spülmittelzusatz in warmem Wasser gespült und anschließend mit einem Tuch getrocknet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlbürsten, Scheuermittel oder sonstigen harten Gegenstände, welche die Oberflächen verkratzen könnten.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Benzin oder Reiniger auf Ölbasis, da diese das Gehäuse beschädigen können.

ENTSORGUNG

Elektroaltgeräte aus privaten Haushalten
- Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für die Elektroaltgeräte kostenlos ab.
- Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise
- Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird. Batterien müssen vorher entfernt und die Zerstörung von Behältern, die Flüssigkeiten enthalten, vermieden werden.
- Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.
Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten.
Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.
Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- Bei Schäden die auf Stöße, Stürze oder äußere Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes.

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.
Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evt. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Wichtiger Hinweis:
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline.

Artikel-nr.: 10100088

GS-ZEICHEN-ZERTIFIKATSINHABER: / GS-LICENCE HOLDER:
NAN TONG ELECTRIC APPLIANCE CO, LTD.
HERGESTELLT FÜR: / PRODUCED FOR:
AERA RUNDFUNK- UND FERNSEH GMBH
HANNS-MARTIN-SCHLEYER STRASSE 2
D-77656 OFFENBURG
HERGESTELLT IN CHINA

Die Geräuschemission beträgt max. 85 db